

TAITTINGER BRUT RÉSERVE M.O.

| | |
|---------------|--|
| LAND; | FRANKREICH |
| HERKUNFT; | REIMS |
| PRODUZENT; | TAITTINGER HTTPS://WWW.TAITTINGER.COM/ |
| TRAUBENSORTE; | CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEU- NIER |
| ALKOHOL; | 12,5% VOL. |
| VINIFIKATION; | TRADITIONELLE METHODE CHAMPEGNOI- SE, CUVÉE AUS BIS ZU 50 GRUNDWEINEN 3 – 4 JAHRE REIFUNG AUF DER HEFE |
| WEINTYP; | KLASSISCHES BOUQUET MIT DUFT VON HASELNÜSSEN, WEISSEN BLÜTEN, BRIO- CHE UND EINER CREMIGEN MOUSSE, EIN KLASSIKER FÜR JEDE GELEGENHEIT |
| PASST ZU; | APÉRO, CHAMPAGNERFRÜHSTÜCK, FISCH UND LEICHTEN GERICHTEN MIT WEISSEM FLEISCH |

